Linhas Compact
Lineas Compact
5-8 lt

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Refresqueiras linhas compact

Refresqueiras linhas compact

1 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

			1/5 1/8	2/5 2/8	3/5 3/8	4/5 4/8
Cubas transparentes desmontáveis		n°	1	2	3	4
Capacidade aprox. de cada cuba		l	5 8	5 8	5 8	5 8
Dimensões:						
largura		cm	18	25	37	50
profundidade		cm	40	40	40	40
altura	5 lt 8 lt	cm	55 63	55 63	55 63	55 63
Peso líquido aprox.	5 lt 8 lt	kg	13 13	15 17	21 21	23 23
Peso bruto aprox.	5 lt 8 lt	kg	15 15	17 19	23 23	26 26
Termostatos reguláveis		n°	1	2	3	4

Moto-compressor hermético

Condensador com ventilação forçada

Protetor térmico

Nível de ruído inferior a 70 dB (A)

IMPORTANTE

Características elétricas: ver dados indicados na placa
de identificação do equipamento; esta se encontra na parte inferior do painel dianteiro, atrás do aparador de gotas do lado direito. O número de série do equipamento (precedido do símbolo #) está colocado atrás da válvula direita. Os dados indicados na placa de identificação são sempre os que deverão ser considerados como referência.

É reservado ao fabricante o direito de proceder a alterações
sem aviso prévio.

2 INTRODUÇÃO

Aconselha-se ler atentamente este manual de instruções para conhecimento de todas as características do equipamento.
Como todo produto mecânico, este equipamento também exige limpeza e cuidados. O bom funcionamento do mesmo poderá ser comprometido por eventuais erros cometidos pelo operador durante as fases de desmontagem e limpeza. Por isso, é importante que os procedimentos de desmontagem, lavagem, sanitização e montagem, sendo operações diárias, sejam do conhecimento de todo o pessoal responsável pelo equipamento, a fim de que sejam corretamente executados.

3 INSTALAÇÃO

1 Retirar o equipamento da sua embalagem, conservando-a para eventuais transportes futuros.

IMPORTANTE

Durante as operações de deslocamento e transporte, nunca se deve movimentar o equipamento segurando-o pelas cubas transparentes. O fabricante não é responsável por danos provocados pelo manuseio incorreto acima referido.

2 Certificar-se de que o equipamento não tenha sofrido danos durante o transporte. Caso contrário, notifique imediatamente o transportador.

3 Colocar o equipamento sobre uma mesa em condições de suportar o peso total, mesmo quando cheio**, levando em consideração a nota IMPORTANTE do item 3.1.**

4 Deixar um espaço livre de pelo menos 15 cm em torno do equipamento de modo a não bloquear o fluxo de ar de refrigeração.

5 Verificar a estabilidade do aparelho, regulando a altura dos pés niveladores. No caso de equipamento dotado de válvula por gravidade, montar a válvula de acordo com as instruções e ilustrações contidas no parágrafo 5. 3. 4 MONTAGEM.

6 Antes de conectar o equipamento à rede elétrica verificar se a tensão da rede corresponde àquela indicada na placa de identificação do equipamento. Ligar o equipamento a uma rede monofásica, utilizando uma tomada provida de aterramento, de acordo com as normas em vigor. Se o equipamento for fornecido sem o plug, ligar ao cabo um plug adequado a corrente de pelo menos 10A/250 V (para áreas com tensões de 220 V) e 20A/250 V (para áreas com tensões de 110-130V). Sempre de acordo com as normas em vigor. No caso em que se deseje uma ligação fixa à rede, ligar o cabo a um disjuntor do tipo bipolar com abertura dos contatos de pelo menos 3 mm. Não utilizar extensões para ligar o aparelho à eletricidade.

Utilize uma tomada exclusiva para o equipamento.

ATENÇÃO

Assegurar-se de que o aparelho esteja devidamente aterrado eletricamente ; caso contrário podem ocorrer choques elétricos causando ferimentos às pessoas ou danos ao equipamento.

7 O equipamento não sai da fábrica lavado e nem sanitizado. Antes de sua utilização, é necessário desmontar, e efetuar as operações de lavagem e sanitização, seguindo as indicações contidas no capítulo 5.3 LIMPEZA deste manual.

4 PARA UM FUNCIONAMENTO SEGURO

1 **Não** utilizar o equipamento sem antes ter lido este manual de instruções.

2 **Não** utilizar o equipamento sem antes providenciar o aterramento elétrico.

3 **Não** utilizar extensões para ligar o equipamento à rede elétrica.

4 **Não** colocar o equipamento em funcionamento se os painéis não estiverem montados corretamente e fixados com os parafusos.

5 **Não** bloquear o fluxo do ar de refrigeração; deixar um espaço livre de pelo menos 15 cm em torno do equipamento.

6 **Não** introduzir dedos ou objetos nas fendas dos painéis e no orifício da válvula.

7 **Não** desmontar as cubas, **não** retirar os dispositivos de agitação ou os painéis para executar operações de limpeza, sem antes certificar-se de que o equipamento esteja desconectado da rede elétrica.

ATENÇÃO

Caso o cabo de alimentação elétrica do equipamento seja danificado, este deve ser substituído pelo serviço de assistência técnica autorizada, evitando assim a ocorrência de acidentes.

5 INSTRUÇÕES PARA UTILIZAÇÃO

1 Lavar e sanitizar o equipamento antes de sua utilização, seguindo as indicações contidas no capítulo 5.3 LIMPEZA deste manual.

2 Encher as cubas com o produto desejado até o nível máximo indicado nos recipientes. A quantidade de produto a ser colocado na cuba (indicada em litros ou em galões) é indicada pelas respectivas marcas na própria cuba.

3 No casos em que se deseje trabalhar com produtos concentrados solúveis em água, colocar água nas cubas e a proceder à diluição do concentrado conforme as instruções do fabricante. Desejando utilizar sucos naturais, aconselha-se coá-los a fim de evitar que partes sólidas possam obstruir o orifício da válvula.

4 Nos casos em que o produto utilizado for uma base em pó solúvel em água, recomenda-se diluir o pó em água num recipiente à parte, seguindo as instruções do fabricante, antes de colocá-lo nas cubas.

5 Montar as tampas nas cubas, assegurando-se que as mesmas estejam proporcionando uma vedação correta.

6 Acionar o interruptor (vide capítulo 5.1 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS).

7 O equipamento deve sempre funcionar com as tampas montadas, de modo a evitar contaminação do produto.

8 O equipamento deve funcionar sem interrupção: o grupo de refrigeração para automaticamente quando o produto estiver na temperatura ideal para ser servido. Os misturadores continuarão a funcionar.

9 Para uma boa conservação do produto, o equipamento deve funcionar também durante o período noturno.

IMPORTANTE

Utilizar somente produtos alimentícios no equipamento.

5. 1 DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

O equipamento tem um único interruptor geral. Colocando-o na posição (I) , funcionam tanto os dispositivos de agitação da bebida como o grupo de refrigeração.

importante

Caso deseje funcionar o equipamento sem utilizar todas cubas é indispensável retirar o rotor

magnético da bomba (peça nro. 7 ou 45) das cubas que não serão utilizadas. Para desmontagem seguir o indicado no parágrafo 5.3.1 DESMONTAGEM. Se o rotor funcionar sem líquido na cuba ficará definitivamente danificado.

5. 2 SUGESTÕES

1 O tempo necessário para refrigerar o produto varia de acordo com a temperatura ambiente e temperatura inicial do produto.

2 Colocando nas cubas produto previamente refrigerado, a eficiência do equipamento aumenta ainda mais.

3 Para diminuir ainda mais os tempos de recuperação de temperatura do produto e portanto aumentar a produtividade do equipamento, adicionar mais produto quando o nível deste tiver baixado até um terço do volume total da cuba.

4 Qualquer equipamento deste tipo emite calor quando em funcionamento. Porém se esta emissão for excessiva, assegurar que não hajam fontes de calor próximas ao equipamento e principalmente, próximas aos painéis com grelhas. Certificar-se ainda que o fluxo de ar não esteja bloqueado pela proximidade de paredes, caixas ou outros objetos. Deixar um espaço livre de pelo menos 15 cm em torno do equipamento. Quando o produto dentro das cubas estiver refrigerado significa que o funcionamento é normal e que o calor emitido não é prejudicial.

5 Regulagem da temperatura da bebida: para proceder a esta operação, dirigir-se a um técnico. A temperatura ideal da bebida vem regulada de fábrica.

5. 3 LIMPEZA

A limpeza e a higienização são essenciais para garantir uma perfeita conservação do sabor da bebida e a máxima eficiência do seu equipamento. Os processos a seguir descritos têm caráter geral, podendo variar de acordo com a legislação sanitária local em vigor.

É necessário retirar o produto das cubas antes de proceder à desmontagem para a limpeza do equipamento.

5. 3. 1 DESMONTAGEM

ATENÇÃO

Antes de desmontar qualquer componente, desconectar sempre o equipamento da rede elétrica, retirando o plug da tomada ou desligando o disjuntor.

1 Antes de desmontar as cubas retire as tampas.

2 Para desmontar a cuba puxe a lingüeta (1) para frente ao mesmo tempo em que a cuba é levantada pelo lado da válvula (2), desencaixando-a da trava existente na parte posterior da base (vide figura 1).

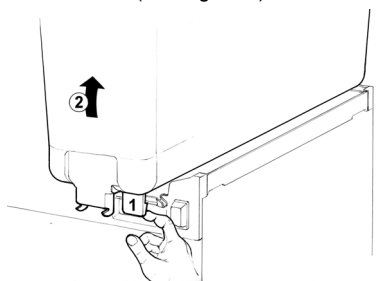



figura 1

3 Retirar a junta de vedação de borracha.

4 Retirar o rotor magnético de seu assento.

5 Válvula com tubo : Empurrar (1) a alavanca e retirar (2) o tubo de borracha da válvula através do orifício da cuba, puxando-o para cima (vide figura 2).

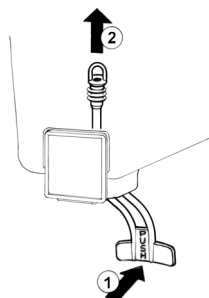



figura 2

6 Válvula a gravidade : Retirar o pistão da válvula puxando-o para cima,desmontando a alavanca. (vide figura 3)

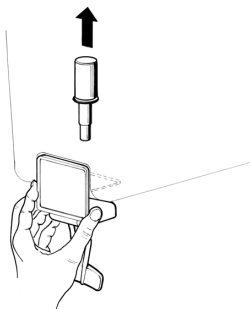



figura 3

7 Retirar o aparador de gotas e esvaziá-lo.

5. 3. 2 LAVAGEM

IMPORTANTE

Não lavar os componentes do equipamento em máquinas de lavar louças e peças.

ATENÇÃO

Antes de desmontar de qualquer um dos componentes, desconectar sempre o aparelho da rede elétrica, retirando o plug da tomada ou desligando o disjuntor.

1 Preparar num recipiente uma solução com cerca de oito litros de água morna (45-60°) e detergente específico, observando as instruções do fabricante; Uma solução excessivamente concentrada pode causar danos às peças a serem lavadas, enquanto uma solução muito diluída pode não espumar o suficiente, dificultando a operação. Não utilizar detergentes abrasivos.

IMPORTANTE

A fim de evitar danos ao equipamento, utilizar somente detergentes compatíveis com peças plásticas.

2 Utilizando uma escova apropriada, lavar cuidadosamente com a solução detergente todas as partes em contato com a bebida.

ATENÇÃO

Durante a lavagem do equipamento não utilizar água em excesso próximo aos componentes elétricos, pois pode causar choques elétricos ou danificar o equipamento.

3 Lavar os evaporadores, da base (peça em aço) utilizando uma escova com cerdas macias.

4 Enxagüar todas as partes lavadas com água corrente.

5 As tampas com luz devem ser lavadas separadamente e não devem ser imersas na solução de lavagem. Prestar atenção à lavagem da parte inferior destas.

5. 3. 3 NORMAS DE HIGIENE PARA O EQUIPAMENTO DESMONTADO

A sanitização devem ser feita imediatamente antes de colocar o equipamento em funcionamento; evitar que o mesmo fique parado por tempo prolongado após a sua limpeza.

1 Antes de iniciar o processo a seguir descrito, lavar as mãos com um sabão bactericida.

2 Preparar num recipiente uma solução com cerca de oito litros de água morna (45-60°C) com produto sanitizante próprio para utilização em equipamentos alimentícios, observando as especificações do fabricante. Na falta de um produto sanitizante específico, preparar uma solução de água e hipoclorito de sódio na proporção de 1 colher para cada 2 litros de água. O hipoclorito de sódio pode ser encontrado em supermercados (água sanitária ou esterilizador de verduras) ou em farmácias (usado na sanitização de mamadeiras infantis).

3 Mergulhar na solução todas as partes a serem sanitizadas, durante o tempo indicado pelo fabricante do produto.

4 As partes sanitizadas devem secar sobre uma superfície limpa ao ar livre.

5 Enxugar as partes externas do equipamento sem utilizar panos abrasivos.

5. 3. 4 MONTAGEM

1 Encaixar o aparador de gotas no respectivo alojamento.

2 Válvula com tubo : Empurrar (1) a alavanca e inserir (2) o tubo da válvula no orifício da cuba. Puxar ligeiramente (3) para baixo o tubo da válvula, até que esteja bem alojado (vide figura 4).

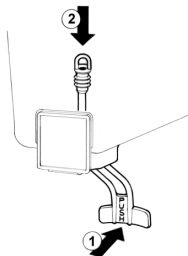



figura 4

3 Válvula por gravidade : Montar a alavanca da válvula inserindo o pistão com seu anel vedação (vide figura 5).

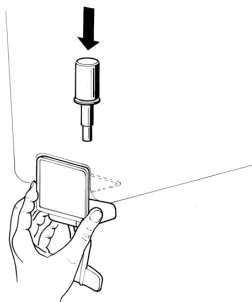



figura 5

4 Montar a junta de vedação da cuba no (peça em aço), de modo que a borda mais larga fique em contato com a base. (vide figura 6).

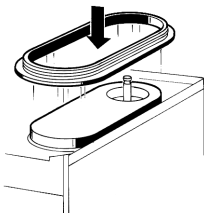



figura 6

5 Montar a cuba no equipamento. Para facilitar a operação umedecer a junta de vedação com água. As lingüetas existentes na parte frontal e traseira da cuba devem estar encaixadas nas respectivas travas existentes na base (vide figura 7).

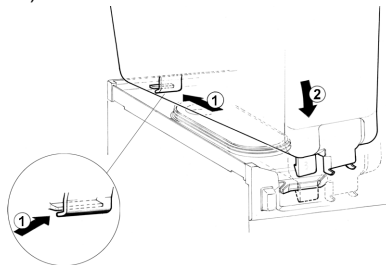



figura 7

6 Enxaguar a cuba com a bebida de modo a eliminar eventuais resíduos de solução sanitizante do fundo da mesma. Enxugar a parte interior da cuba com uma toalha de papel descartável. Descartar a bebida utilizada para enxágüe.

5. 4 SANITIZAÇÃO DO EQUIPAMENTO MONTADO

A sanitização do equipamento montado, antes sua colocação em funcionamento, poderá ser executada como precaução adicional à sanitização do equipamento desmontado descrita anteriormente, mas nunca em substituição a esta operação.

1 Preparar num recipiente uma solução com água e produto sanitizante próprio para utilização em equipamentos alimentícios, respeitando as instruções do fabricante. Na falta de um produto sanitizante específico, preparar uma solução de água e hipoclorito de sódio na proporção de 1 colher para cada 2 litros de água. O hipoclorito de sódio pode ser encontrado em supermercados (água sanitária ou esterilizador de verduras) ou em farmácias (usado na sanitização de mamadeiras infantis.

2 Colocar a solução sanitizante nas cubas.

3 Utilizando uma escova macia, esfregar o produto sanitizante em todas as partes acima do nível da solução e na parte inferior da tampa.

4 Encaixar a tampa e colocar o equipamento em funcionamento, de modo a permitir a agitação da solução por aproximadamente 2 minutos.

5 Esvaziar a cuba, descartando a solução sanitizante pela válvula.

6 Enxaguar a cuba com bebida limpa,de modo a eliminar eventuais resíduos de solução sanitizante no fundo das cubas. Enxugar a parte interior das cubas com uma toalha de papel descartável.

7 Não executar outras operações de enxagüe.

6 MANUTENÇÃO

Diariamente: verificar o equipamento e certificar-se de que não hajam vazamentos do produto pelas juntas de vedação ou tubo da válvula. Caso ocorram, verificar se as peças estão montadas corretamente, se estão com algum defeito ou tenham sofrido desgaste. Neste caso, substitua usando a substituição com peças originais de reposição fornecidas pelo fabricante.

7 MANUTENÇÃO (A SER EXECUTADA PELO SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA)

Mensalmente : eliminar o pó depositado no condensador. Antes de executar esta operação de limpeza, desconectar sempre o equipamento da rede elétrica, retirando o plug da tomada ou desligando o disjuntor, e desmontar o painel dianteiro.

Tomar cuidado com as aletas do condensador, por serem cortantes.

Refresqueiras linhas compact

1 CARACTERISTICAS TECNICAS

			5.1 8.1	5.2 8.2	5.3 8.3	5.4 8.4
Contenedores transparentes desmontables		**n**	**1**	**2**	**3**	**4**
Capacidad de cada contenedor, aproximada		**l**	**5 8**	**5 8**	**5 8**	**5 8**
Dimensiones:						
ancho		**cm**	**18**	**25**	**37**	**50**
largo		**cm**	**40**	**40**	**40**	**40**
alto	**5 lt 8 lt**	**cm**	**55 63**	**55 63**	**55 63**	**55 63**
Peso neto, aproximado	**5 lt 8 lt**	**kg**	**13 13**	**15 17**	**21 21**	**23 23**
Peso bruto, aproximado	**5 lt 8 lt**	**kg**	**15 15**	**17 19**	**23 23**	**26 26**
Termostatos regulables		**n**	**1**	**2**	**3**	**4**
Motocompresor hermético						
Condensador a ventilación forzada						
Guardamotor						
Nivel de ruido inferior a 70dB (A)						

IMPORTANTE

Carácterísticas eléctricas: leer los datos detallados en la placa del distribuidor; ésta se encuentra en la parte inferior del panel frontal, detrás del cajón recoge-gotas de la derecha. Los números de matrícula de los aparatos (precedidos por el símbolo#) están colocados dentro del alojamiento portatinterruptores de izquierda. Los datos detallados sobre la placa son aquellos a los que se debe siempre hacer referencia.

Se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.

2 INTRODUCCION

Les aconsejamos que lean atentamente este manual de instrucciones para conocer todas las características del distribuidor.

También este distribuidor, como todos los productos mecánicos, necesita de limpieza y cuidado. Se corre el riesgo de impedir su buen funcionamiento si se verificasen errores cometidos por el usuario durante la fase de desmontaje y limpieza. Por dicho motivo es importante que los procedimientos de desmontaje, lavado, higienización y limpieza, siendo operaciones cotidianas, sean conocidas sin posibilidad de error por todo el personal responsable del distribuidor.

3 INSTALACION

1 Quitar el distribuidor del embalaje: guardar este último por si hubiera cualquier eventualidad.

IMPORTANTE

En la operación de transporte o levantamiento no se debe coger nunca el distribuidor por sus contenedores transparentes.
El fabricante no responde de los daños acarreados por estas maniobras equivocadas.

2 Controlar que el distribuidor no haya sufrido daños durante el transporte. De haberlos sufrido, reclamar inmediatamente al transportista.

3 Colocar el distribuidor en un mostrador en grado de sostener su peso incluso con la carga completa, **teniendo en cuenta cuanto indicado en IMPORTANTE, del punto 1**.

4 Dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor del aparato para no impedir el flujo de aire de refrigeración.

5 Controlar la estabilidad del aparato, regulando la altura de los pies.

6 Grifo en acero inox por gravedad. Montar el grifo, teniendo en cuenta cuanto indicado en 5.3.4. REMONTAJE.

7 Antes de enchufar el aparato con la toma de corriente controlar que la tensión de la red sea aquella indicada en la placa. Enchufar el distribuidor a una red monofásica, sirviéndose de una toma completa de tierra, según lo previsto por la normativa vigente. Si el distribuidor resulta desprovisto de enchufe, conectar al cable un enchufe que esté en conformidad con las normas vigentes de vuestro país, provisto de espiga o contactos de tierra y adecuado para

corrientes de por lo menos 10A y tensión de 250V (para áreas con tensiones de 220V-230V, 50Hz-60Hz) y 20 A y tensión de 250V (para áreas con tensiones de 110V-115V 50-60Hz). En el supuesto de realizar una conexión fija a la red, conectar el cable a un interruptor de pared de tipo bipolar con apertura de contactos de 3 mm por lo menos. No utilizar cordones conectores para enchufar el aparato al suministro de corriente eléctrica.

ATTENCION

Cerciorarse que el aparato esté correctamente conectado a tierra; en caso contrario es posible causar shock eléctricos a las personas o dañar el distribuidor.

8 El distribuidor no sale de fábrica prelavado e higienizado. Antes de utilizarlo debe ser desarmado, lavado e higienizado siguiendo cuanto dicho en las presentes instrucciones del capítulo 5.3 LIMPIEZA.

4 PARA UN FUNCIONAMIENTO SEGURO

1 **No** utilizar el distribuidor antes de haber leído el presente manual de instrucciones.

2 **No** utilizar el distribuidor si no está correctamente conectado a tierra.

3 **No** utilizar cordones conectores para enchufar el distribuidor al suministro de corriente.

4 **No** poner en funcionamiento el distribuidor si los paneles no se encuentran en su lugar y fijados con los tornillos.

5 **No** impedir el flujo de aire de refrigeración, dejar un espacio libre de por lo menos 15 cm alrededor del distribuidor.

6 **No** introducir los dedos u objetos en las ranuras de los paneles y en la apertura del grifo.

7 **No** desmontar el contenedor, no quitar los mezcladores o paneles para limpieza o manutención sin cerciorarse que el distribuidor esté desenchufado del suministro de corriente.

ATTENCION

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituito por el fabricante o desde su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona cualificada con el fin de evitar cualquier tipo de riesgo.

5 INSTRUCCIONES DE EMPLEO

1 Lavar e higienizar el distribuidor antes de utilizarlo siguiendo cuanto se ha dicho en las presentes instrucciones en el capítulo 5.3 LIMPIEZA.

2 Llenar los contenedores con el producto deseado hasta que alcance el nivel máximo indicado (no superar dicho nivel).
La cantidad de producto presente en el contenedor (en litros o en galones) está indicada con señales específicas situadas en el contenedor mismo.

3 Si se quiere distribuir productos concentrados a diluirse con agua, verter en los contenedores el agua agregando a continuación la cantidad necesaria de producto concentrado, según las instrucciones del fabricante. Si se quieren emplear zumos naturales se recomienda filtrarlos para evitar que las partes sólidas puedan obstruir el pasaje del grifo.

4 Montar las tapas sobre los contenedores cerciorándose que queden bien colocadas.

5 Accionar los interruptores (ver capítulo 5.1 DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS).

6 El distribuidor debe funcionar siempre con las tapas montadas para prevenir una posible contaminación del producto.

7 El distribuidor debe funcionar ininterrumpidamente: el grupo frigorífico se parará automáticamente cuando el producto esté listo para ser distribuido. Los dispositivos mezcladores seguirán funcionando.

8 Para la buena conservación del producto, el distribuidor deberá funcionar también durante la

noche.

IMPORTANTE

Utilizar el distribuidor solamente con productos alimenticios.

IMPORTANTE

La instalación del equipo debe ser en una superficie horizontal, y lejos de lugares donde predominen los chorros de agua para la higienización del lugar.
No debe instalarse el equipo en lugares donde excedan los siguente valores de temperatura ambiente (-10°C / 45°C)

5. 1 DESCRIPCION DE LOS MANDOS

El distribuidor está provisto de un interruptor general único. Si se pone el interruptor en este posición, funcionarán los dispositivos de agitación y al mismo tiempo el grupo frigorífico.

5. 2 SUGERENCIAS

1 El tiempo necesario para obtener la refrigeración del producto varía en función de distintos factores como por ejemplo la temperatura ambiente y la temperatura inicial del producto.
2 Llenando los contenedores con producto ya enfriado previamente se incrementa la eficiencia del distribuidor.
3 Para disminuir ulteriormente los tiempos de restablecimiento y, por lo tanto, aumentar la autonomía del distribuidor, volver a llenar cuando el nivel del producto desciende a mitad evaporador.
4 Todos los distribuidores de este tipo deben despedir calor. Si el calor producido fuera excesivo, controlar que ninguna fuente de calor se encuentre cerca del distribuidor y, en modo particular, cerca de las rejillas de los paneles. Cerciorarse además, que el flujo de aire no esté obstaculizado por paredes cercanas, cajas u otras cosas. Dejar por lo menos 15 cm de espacio libre alrededor del distribuidor. En todo caso cuando el producto dentro de los contenedores está frio, es señal de que todo funciona bien y que el calor producido no es alarmante.
5 Regulación de la temperatura: para este tipo de operación, dirigerse exclusivamente al técnico.La temperatura ideal de las bebidas ha sido establecida y regulada en la fábrica.

5. 3 LIMPIEZA

La limpieza y el lavado son fundamentales para garantizar la perfecta conservación del gusto de la bebida y la máxima eficiencia de vuestro distribuidor. Los procedimientos descritos a continuación deben ser considerados de carácter general y pueden variar por efecto de la reglamentación de higiene vigente.
Antes del desarmado para el lavado del distribuidor debe quitarse todo el producto.

5. 3. 1 DESMONTAJE

ATTENCION

Antes de proceder con el desmontaje de cualquier componente, desenchufar de la toma de corriente eléctrica el enchufe del aparato o bien apagar el interruptor externo de pared.

1 Quitar la tapa del contenedor.
2 Quitar el contenedor vacío levantándolo por la parte **anterior** y desprendiendolo de la junta (ver figura 1).

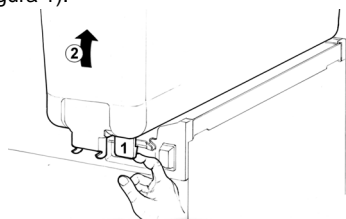



figura 1

3 Quitar la junta del contenedor.
4 Sacar la turbina pompa.
5 **Grifo con tubo de goma:** empujar la

palanca mando grifo (1) y sacar (2) el tubo goma de salida desde su situación vertical en el fondo del contenedor (ver figura 2).

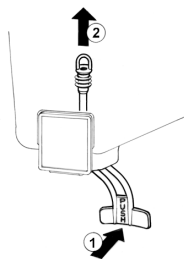



figura 2

6 **Grifo en acero inox por gravedad:** Sacar el pisón y desmontar la palanca mando grifo (ver figura 3).

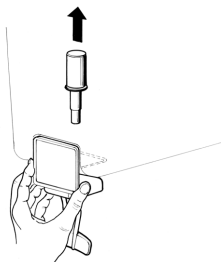



figura 3

7 Sacar el cajón recoge-gotas y vaciarlo.

5. 3. 2 LAVADO

ATTENCION

Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza, desenchufar de la toma de corriente eléctrica el enchufe del aparato o bien apagar el interruptor externo de pared.

IMPORTANTE

No lavar ningún componente de la maquina en lavavajillas.

1 Poner en una palangana aproximadamente ocho litros de agua caliente (45°-60°C) y detergente apropiado respetando con atención las instrucciones del fabricante; una solución demasiado concentrada de detergente puede provocar daños en las partes a lavar, en vez una solución demasiado diluida puede no limpiar bastante. No utilizar detergentes abrasivos.

IMPORTANTE

Para prevenir daños al distribudor utilizar solamente un detergente compatible com las partes de plastico.

2 Emplear un cepillo apropiado y lavar minuciosamente con la solución detergente todas las partes en contacto con la bebida.

ATTENCION

Durante el lavado del distribuidor no usar mucha cantidad de agua cerca de los componentes eléctricos; en caso contrario es posible que se verifiquen shock eléctricos o también se dañe el distribuidor.

3 Enjuagar todas las partes con agua corriente

5. 3. 3 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR DESMONTADO

La higienización debe efectuarse inmediatamente antes de poner en función el distribuidor; evitar que este permanezca inactivo por mucho tiempo después de haber sido higienizado.

1 Antes de empezar los procedimientos descritos a continuación, lavarse las manos con un jabón antibactérico.

2 Poner en una palangana aproximadamente ocho litros de solución de agua caliente (45-60°C) con un producto para higienizar aprobado por las autoridades de vuestro país respetando las especificaciones del fabricante. Si se carece de un producto para higienizar específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía uso alimenticio) en la proporción de 1 cucharadita por cada 2 litros de agua.

3 Colocar en la solución todas las partes a higienizar dejándolas el tiempo que ha sido indicado por el fabricante del producto (5 min. circa).

4 Dejar secar las partes higienizadas, sobre una superficie limpia al aire libre.

5 Secar las partes externas del distribuidor sin usar paños abrasivos.

5. 3. 4 REMONTAJE

1 Colocar el cajón recoge-gotas en su alojamiento.

2 **Grifo con tubo de goma:** empujar la palanca mando grifo (1) y insertar el tubo de goma de salida en su situación vertical en el fondo del contenedor (2). Tirar (3) ligeramente hacia abajo la extremidad del tubo de goma hasta ajustarlo completamente (ver figura 4).

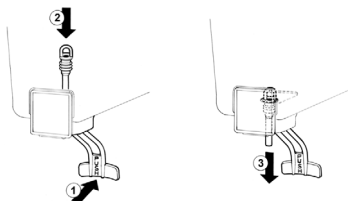



figura 4

3 **Grifo en acero inox por gravedad:** montar la palanca mando grifo y enfilar el pisón unido a la su junta (ver figura 5).

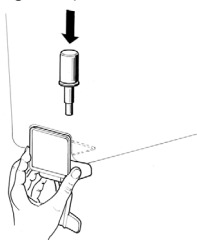



figura 5

4 Poner la junta al evaporador, de modo que el borde de mayor ancho se quede en contacto con el plano recoge-gotas (ver figura 6).

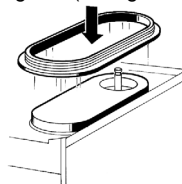



figura 6

5 Poner el contenedor sobre el distribuidor. Por facilitar esta operación, mojar la junta con un poco de agua.
Asegurarse que el gancio posterior del contenedor estè insertado en el lugar correcto del piano recoge-gotas. (ver figura 7).

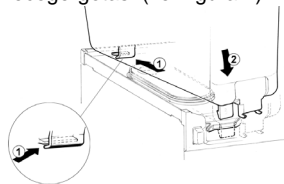



figura 7

6 Montar turbina y tapa bomba enganchando la placa de enganche.

7 Enjuagar con bebida fresca para eliminar todo residuo posible de solución para higienizar del fondo de los contenedores. Secar la parte interior de los contenedores con una servilleta de papel desechable.

5. 4 HIGIENIZACION DEL DISTRIBUIDOR MONTADO

La higienización del aparato montado, antes de ser puesto en funcionamiento, puede ser efectuada, si es necesario, solamente como una ulterior prevención adicional a la higienización del aparato desmontado descrito anteriormente, pero no debe sustituir jamás a la efectuada con el aparato desmontado.

1 Poner en una palangana una solución de agua u producto para higienizar aprobado por las autoridades de vuestro país, respetando las especificaciones del fabricante. Si se carece de un producto para higienizar específico, preparar una solución de agua e hipoclorito de sodio (lejía uso alimenticio) en la proporción de 1

cucharadita por cada 2 litros de agua.

2 Verter la solución en los contenedores.

3 Usando un cepillo apropiado fregar con la solución todas las partes sobre el nivel de la solución y sobre la parte inferior de la tapa.

4 Colocar la tapa y poner en función el distribuidor de modo que permita a la solución agitarse por 2 minutos.

5 Vaciar los contenedores de la solución para higienizar por medio de los grifos.

6 Enjuagar con bebida fresca para eliminar del fondo de los contenedores todo residuo posible de solución para higienizar. Secar la parte interior de los contenedores con una servilleta de papel desechable.

7 No efectuar más operaciones de enjuague.

IMPORTANTE

Los equipos deben ser higienizados antes de ser utilizados y tener una rutina de limpieza diaria. Para preservar la salubridad del alimento evitando contaminaciones.
No limpie el equipo, con exceso de agua, evite los chorros caudalosos.

6 MANUTENCION

1 **Cada día**: controlar el distribuidor y que no se verifiquen pérdidas de producto de las juntas. Si se notasen pérdidas, controlar , antes de todo, que el distribuidor esté montado correctamente, luego que las juntas no necesiten lubricación y, por último, que dichas juntas no sean defectuosas o estén gastadas, si es así reemplazarlas con recambios originales del fabricante.

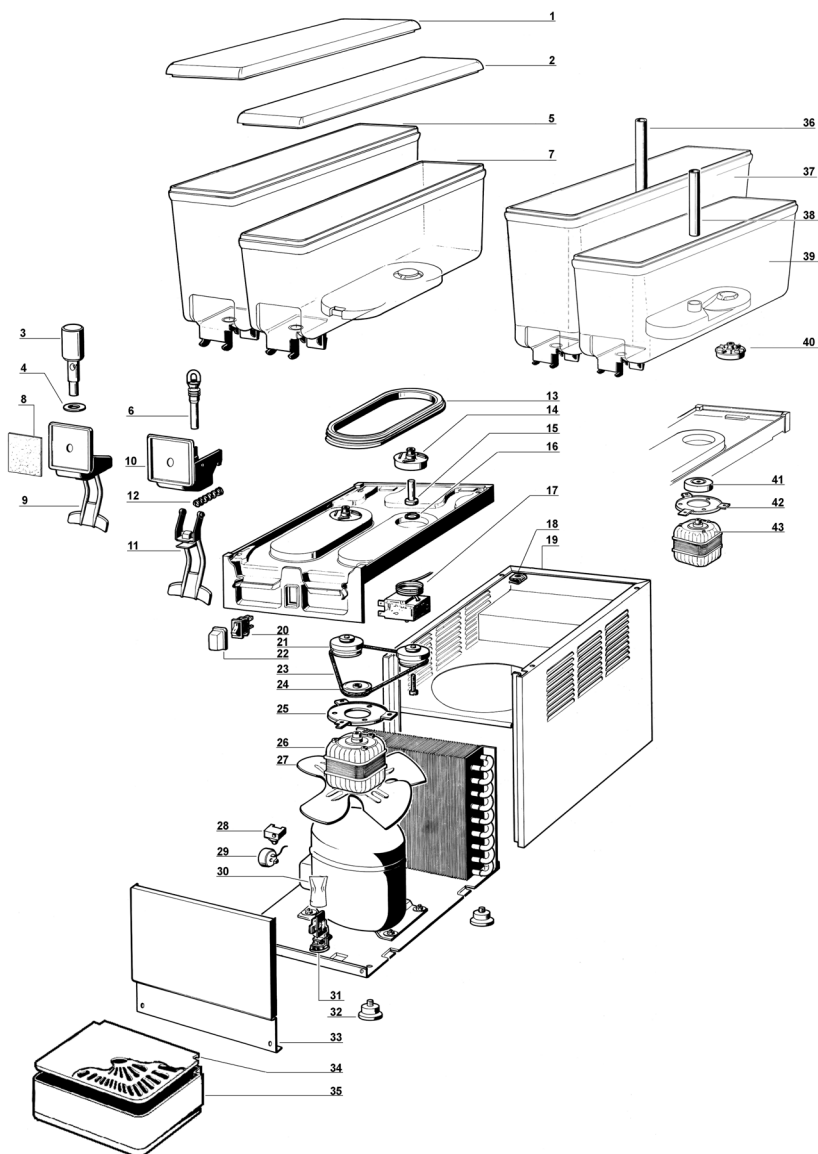
IMPORTANTE

Lubricar la turbina de removido de liquido utilizando exclusivamente la grasa adecuada para uso alimenticio (food grade H1)

6. 1 MANUTENCION (SOLAMENTE POR EL SERVICIO POSTVENTA)

Cada mes: eliminar el polvo que se acumula sobre el condensador. Antes de efectuar dicha operación desenchufar el distribuidor de la toma de corriente o bien apagar el interruptor de pared, a continuación desmontar solamente el panel izquierdo (lado grifo) desenrroscando a mano los tornillos de fijación cubiertos de plástico.
Prestar atención a las aletas del condensador porque tienen filo. desenchufar el distribuidor de la toma de corriente o bien apagar el interruptor de pared, a continuación desmontar el panel.
Prestar atención a las aletas del condensador porque tienen filo.

PORTUGUÊS **DESCRIÇÃO DAS PEÇAS**

ESPAÑOL **DESCRIPCION PIEZAS DE REPUESTO**

1	22900-01300	Tampa da cuba 8 litros	Tapa contenedor 8 lt
2	22900-01300	Tampa da cuba 5 litros	Tapa contenedor 5 lt

3	22800-21900	Pistão da válvula	Pistón del grifo
4	10028-02500	Anel de vedação da válvula	Junta del grifo
5	22900-02010	Cuba 8 litros linha T	Contenedor 8 lt
6	21703-00000	Tubo da válvula servidora	Goma de grifo
7	22900-01910	Cuba 5 litros linha T	Contenedor 8 lt
8	10029-00060	Foto de sabor	Fotografia
9	22900-00560	Alavanca da válvula servidora	Placa de mando grifo
10	22900-00860	Cobertura da válvula servidora	Cubre grifo
11	22900-00561	Alavanca da válvula servidora	Palanca de mando grifo
12	22800-02600	Mola da alavanca	Muelle grifo
13	22800-17200	Junta de vedação	Junta contenedor
14	33900-01201	Rotor magnético linha T	Turbina bomba
15	22900-00600	Eixo do rotor agitador	Pivote central
16	22040-00000	O-ring eixo do rotor agitador	OR del pivote central
17	21087-00000	Termostato	Termostato
18	10554-45000	Clip	Clip
19	❑❑❑	Cobertura Jolly	Caja
20	21125-00000	Interruptor	Interruptor
21	33900-01052	Polia/mancal magneto	Polea con magneto y distancial
22	22800-05100	Proteção do interruptor	Protección interruptor
23	22900-03602	Correia	Correa
24	22800-02201	Polia cinza	Polea motora
25	22800-04800	Suporte do motor da bomba	Placa soporte motor
26	❍❍❍	Motor ventilador / bomba ../1	Motor ventilador/bomba por 1/..
26A	❍❍❍	Motor ventilador / bomba	Motor ventilador/bomba
27	22900-00401	Hélice	Aspas
28	❊❊❊	Relê do compressor	Relé
29	❊❊❊	Protetor do compressor	Guardamotor
30	22800-12700	Proteção do passador de fio	Protección pasacable
31	22800-05500	Passador de fio	Pasacable
32	22800-10000	Pe-nivelador	Pie nivelador
33	❑❑❑	Painel frontal Jolly	Panel lado grifo
34	❑❑❑	Grelha do aparador de gotas	Rejilla cajón
35	❑❑❑	Base do aparador de gotas	Cajón recoge-gotas
36	22900-00203	Tubo de fluxo 8 l	Tubo bomba para contenedor 8 l
37	22900-02000	Cuba 8 l linha J	Contenedor 8 l linea J
38	22900-00202	Tubo de fluxo 5 l	Tubo bomba para contenedor 5 l
39	22900-01900	Cuba 5 l linha J	Contenedor 5 l linea J
40	33900-01200	Rotor magnético linha J	Turbina bomba linea J
41	33800-00803	Ímã interno do motor agitador ../3	Embrague magnetico por ../3
42	22800-04800	Suporte do motor da bomba	Placa soporte motor
43	❍❍❍	Motor da bomba ../3	Motor bomba por ../3
	❊❊❊	**Faça o pedido pelo código marcado na peça**	**Pedir com la identificación marcada en la pieza**
	❍❍❍	**Ver tabla**	**Ver tabla**
	❑❑❑	**Ver tabla**	**Ver tabla**

❍❍❍

	230-240V 50Hz	115V 60Hz	220V 60Hz
26	22800-18920	22800-18921	22800-18922
26A	22900-03010	22900-03011	22900-03012
43	-	22800-04706	22800-04708

❑❑❑

	../1	../2	../3	../4
19	22900-03210	22900-03211	22900-03212	22900-03213
33	22900-03110	22900-03111	22900-03112	22900-03113
34	22800-00501	22800-00561	22800-00561	22800-00561
35	22800-00601	22800-00661	22800-00661	22800-00661

BRAS SULAMERICANA LTDA.
Rua Dr. Ladislau Retti, 1.400
06714-150 Cotia São Paulo Brazil
Tel (11) 4612 1122 - Fax (11) 4612 2219
www.bras.com.br

2453_06 V 0.9 08M07